Si vous désirez contacter LG Electronics,
24 heures sur 24, 7 jours sur 7 :

1-888-542-2623 (CANADA)

Ou visitez notre site Web : ***ca.lge.com (CANADA)***

CUISINIÈRE À GAZ

GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire le manuel d'utilisation avec soin avant l'utilisation et gardez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.

Modèles

LRG3093ST
LRG3093SB
LRG3093SW

Imprimé au Mexique
Pièce n°: MFL63261002

INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Instructions de sécurité importantes. 3
Que faire en cas d'odeur de gaz. 4
Dispositif Anti-basculement.....3-4
Précautions de sécurité 4-8

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT

Description et pièces.....9
Utilisation des brûleurs de surface 10-11
Panneau de commande—LRG3093S.....12
Utilisation du four 13–16
Utilisation de l'horloge et du minuteur 17
Utilisation des fonctions de cuisson et de différés ..18–19
Réglage de la fonction warm (maintien au chaud).....20
Réglage de la fonction proof (levage) 20
Fonctions spéciales des commandes du four.....21–22
Utilisation de l'auto-nettoyage 23–24

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

Entretien et nettoyage 25
Couvercles et têtes des brûleurs.....26
Grilles des brûleurs 27
Surface de la table de cuisson 27
Surfaces en acier inoxydable 28
Évents du four 28
Panneau de commande 28
Panneau avant et boutons 28
Porte du four 29
Fond du four.....30
Lèchefrite et grille.....30
Grilles du four et du tiroir chauffe-plats 31
Remplacement de l'éclairage du four.....31
Tiroir chauffe-plats amovible 32

DÉPANNAGE

Avant d'appeler un dépanneur 33-36

GARANTIE

Garantie pour les clients au canada.....37

MERCI!

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans la famille LG. Votre nouvelle cuisinière à gaz LG offre des fonctions de cuisson de précision simples à utiliser, avec un style résolument élégant. Respectez les consignes de fonctionnement et d'entretien de ce guide et votre cuisinière fonctionnera durant de nombreuses années.

Informations d'enregistrement du produit

Modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et respectez toutes les consignes avant d'utiliser votre four pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dégât lors de l'utilisation de la cuisinière. Ce guide n'aborde pas toutes les situations pouvant se produire. Contactez toujours un technicien ou le fabricant en cas de problème que vous ne parvenez pas à résoudre.

Ce symbole d'avertissement de sécurité attire votre attention sur les dangers potentiels qui peuvent entraîner des blessures ou le décès. Tous les messages de sécurité reprennent ce symbole d'avertissement ainsi que la mention AVERTISSEMENT ou ATTENTION.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole attire votre attention sur des dangers ou des pratiques dangereuses qui pourraient provoquer des blessures graves ou le décès.

⚠ ATTENTION Ce symbole attire votre attention sur des dangers ou des pratiques dangereuses qui pourraient provoquer des blessures ou des dégâts.

⚠ AVERTISSEMENT : Si les informations de ce manuel ne sont pas exactement suivies, cela peut provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts, des blessures ou le décès.

- **N'utilisez et ne conservez pas de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- **Ouvrez les fenêtres**
- **N'ALLUMEZ AUCUN appareil.**
- **NE TOUCHEZ AUCUN interrupteur électrique**
- **N'UTILISEZ AUCUN téléphone dans le bâtiment.**
- **Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz à partir du téléphone d'un voisin. Suivez ses instructions.**
- **S'il est impossible de le contacter, appelez les pompiers.**

L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un service de dépannage ou le fournisseur de gaz

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT

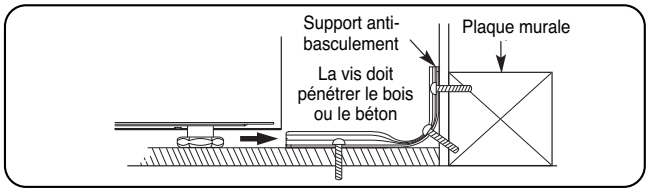
⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES**
- **INSTALLEZ LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT FOURNIS AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ L'INSTALLATION**

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

DISPOSITIF ANTI-BASCULEMENT (suite)

- **NE MONTEZ PAS ET NE VOUS ASSEYEZ PAS sur la porte. Installez le support anti-basculement fourni avec la cuisinière.**
- La cuisinière pourrait basculer et entraîner des blessures en raison de liquides ou d'aliments chauds renversés, ou de l'appareil même.
- Si vous éloignez la cuisinière du mur pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, vérifiez que le dispositif anti-basculement est correctement remis en place une fois la cuisinière à nouveau poussée contre le mur.



- Pour limiter le risque de basculement de la cuisinière, veillez à installer correctement les dispositifs anti-basculement.
- Pour vérifier que le support anti-basculement est correctement installé : Agrippez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement de la faire basculer vers l'avant. Vérifiez que les dispositifs anti-basculement sont enclenchés.
- Tiroir chauffe-plats ou tiroir de rangement : Retirez le tiroir et vérifiez que le pied de nivellement arrière est bien inséré dans le support anti-basculement.
- Reportez-vous au manuel d'installation pour procéder à l'installation correcte du support anti-basculement.

REMARQUE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE

La loi requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues pour provoquer des malformations congénitales ou d'autres atteintes à la reproduction. Elle requiert également que les entreprises mettent en garde leurs clients contre l'exposition à de telles substances.

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, à savoir le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et les suies, due principalement à la combustion incomplète du gaz naturel ou PL.

Le réglage correct des brûleurs, indiqué par une flamme tirant sur le bleu plutôt que sur le jaune, réduit la combustion incomplète.

L'exposition à ces substances peut être réduite en aérant, en ouvrant une fenêtre ou à l'aide d'un ventilateur ou d'une hotte d'aspiration.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement de la soupape d'arrêt de gaz de la cuisinière, ainsi que la méthode de coupure si nécessaire.

- Faites installer et mettre à la terre votre cuisinière par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tous les réglages et les entretiens doivent être réalisés uniquement par des installateurs de cuisinière à gaz ou par des techniciens qualifiés.
- Branchez la cuisinière uniquement à une prise 120 V mise à la terre. N'enlevez pas la broche ronde de mise à la terre de la prise. Si vous avez des doutes concernant la mise à la terre du système électrique domestique, il est de votre responsabilité de remplacer la prise non mise à la terre par une prise à trois broches correctement mise à la terre, conformément au Code électrique national. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Évitez les incendies ou les électrocutions. **N'UTILISEZ PAS** de fiche d'adaptation, une rallonge et **NE RETIREZ PAS** la fiche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut provoquer des blessures graves, un incendie ou le décès.
- Placez la cuisinière dans la cuisine en dehors du passage et à l'abri des courants d'air pour éviter une mauvaise circulation de l'air.
- **N'ESSAYEZ PAS** de réparer ou de remplacer des pièces de la cuisinière, à moins que cela soit recommandé dans ce manuel. Toutes les autres réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Assurez-vous que tous les matériaux d'emballage sont enlevés avant d'utiliser la cuisinière, car ils pourraient s'enflammer et causer des dommages d'incendie et de fumée.
- Assurez-vous qu'un technicien ou un installateur qualifié règle bien la cuisinière pour le type de gaz (naturel ou PL) à utiliser. La cuisinière peut être convertie pour utiliser les deux types de gaz. Consultez les instructions d'installation.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ AVERTISSEMENT : Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant, à tous les codes et exigences de l'autorité compétente. Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures graves ou des dégâts. Le service qualifié effectuant cette conversion en assume la responsabilité.

- Une utilisation prolongée de la cuisinière peut provoquer une élévation de la température du sol. Bon nombre de revêtements de sols ne supportent pas ce type d'utilisation. N'installez jamais la cuisinière sur des carreaux vinyliques ou sur du linoléum qui ne supportent pas ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement sur un tapis intérieur de la cuisine.

⚠ ATTENTION : Les objets susceptibles d'intéresser les enfants ne doivent pas être conservés dans un placard situé au-dessus de la cuisinière ou sur le dosseret : les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre ces objets peuvent être gravement blessés.

- **NE LAISSEZ JAMAIS** des enfants seuls ou sans surveillance lorsque la cuisinière est chaude ou en marche. Ils pourraient être gravement brûlés.
- **NE LAISSEZ PERSONNE** grimper, se reposer ou s'accrocher à la porte du four, au tiroir chauffe-plats ou à la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière ou la renverser, provoquant de graves blessures.

⚠ AVERTISSEMENT :
N'UTILISEZ JAMAIS cet appareil comme une chaufferette ou pour chauffer la pièce. Il existe un risque d'intoxication au monoxyde de carbone et de surchauffe du four.

- **NE** portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de l'appareil. Faites attention lorsque vous essayez d'atteindre des objets conservés dans les placards situés au-dessus de la cuisinière.
  Les matériaux inflammables peuvent prendre feu au contact d'une flamme ou de surfaces chaudes. Cela peut provoquer des brûlures graves.
- **NE CONSERVEZ AUCUN** matériau inflammable dans le four, dans le tiroir chauffe-plats ou à proximité d'une table de cuisson.
- **N'UTILISEZ ET NE CONSERVEZ PAS** de matière combustible, de l'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **NE LAISSEZ PAS** s'accumuler de la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables sur la cuisinière ou à proximité.
- **N'UTILISEZ PAS** d'eau sur les feux de graisses. Ne saisissez jamais une casserole en flammes. Mettez les commandes en position d'arrêt. Recouvrez complètement la casserole en flammes avec un couvercle bien ajusté, une tôle ou un plateau. Utilisez un extincteur à poudre ou mousse chimique. Vous pouvez éteindre de la graisse en flammes en dehors d'une casserole en la couvrant de bicarbonate de soude ou, si possible, en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- Les flammes dans le four ou le tiroir chauffe-plats peuvent être étouffées complètement en fermant la porte du four ou du tiroir et en mettant les commandes en position d'arrêt ou en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- **N'UTILISEZ PAS** le four ou le tiroir chauffe-plats comme espace de stockage.
- Laissez les grilles du brûleur et les autres surfaces refroidir avant de les toucher.
- **NE BOUCHEZ JAMAIS** les évents (bouches d'aération) de la cuisinière. Elles permettent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à la combustion correcte. Les bouches d'aération se situent à l'arrière de la table de cuisson, au niveau des parties supérieure et inférieure de la porte du four et au niveau de la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plats.
- De grandes rayures ou des impacts sur les portes vitrées risquent de briser la vitre.
- Le fait de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur les portes ou les tiroirs de la cuisinière peut provoquer des blessures graves et des dégâts. Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer sur la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut provoquer le basculement de la cuisinière, ce qui peut entraîner de graves brûlures ou d'autres blessures.
- Le test de fuite de l'appareil doit être effectué conformément aux consignes du fabricant.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

BRÛLEURS DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT :

- Si la flamme du brûleur supérieur s'éteint, du gaz continue de s'échapper du brûleur jusqu'à ce que le bouton soit placé à la position OFF (arrêt). Ne laissez pas les brûleurs allumés sans surveillance.
- **Utilisez des poêles de la taille appropriée**; **ÉVITEZ** d'utiliser des poêles instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat assez grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont assez grands pour contenir tous les aliments. Cela réduira le temps de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, car un gros bouillonnement ou un gros déversement pourrait causer un incendie. Utilisez des poêles avec un manche facile à saisir et qui ne retient pas la chaleur.

- **NE LAISSEZ JAMAIS** un brûleur fonctionner à flamme élevée, sans surveillance. Un débordement peut causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Utilisez toujours la position **LITE** pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Ajustez la flamme d'un brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord de l'ustensile. Une flamme excessive peut être dangereuse.
- N'utilisez que des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher une flamme nue quand vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas une serviette ou un gros chiffon à la place d'une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'elle est conçue pour l'utilisation sur une table de cuisson.
- Afin de minimiser le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables ou de déversement, tournez les poignées des ustensiles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière, en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- **NE LAISSEZ AUCUN** article sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer des articles inflammables et augmenter la pression dans un contenant hermétique, entraînant un éclatement.
- Chauffez toujours la graisse lentement et surveillez-la pendant qu'elle chauffe.
- Suveillez bien les aliments pendant la friture à flamme élevée.
- En cas de combinaisons de friture avec huiles et autres matières grasses, mélangez-les avant de chauffer.
- Autant que possible, utilisez un thermomètre à friture pour éviter le surchauffage des graisses au point de fumée.
- Utilisez le moins de graisse que possible pour une bonne friture. Trop remplir la poêle de graisse peut causer des déversements lors de l'ajout des aliments.
- **NE FLAMBEZ PAS** d'aliments sur la table de cuisson.
- **N'UTILISEZ PAS** un wok sur la table de cuisson si celui-ci est muni d'un collier métallique qui se place sur la grille du brûleur, comme support. Ce collier peut agir comme piège à chaleur, ce qui endommagerait la grille et la tête du brûleur. Le brûleur pourrait aussi ne pas bien fonctionner. Le niveau d'oxyde de carbone pourrait alors surpasser les limites admissibles, ce qui serait nuisible à la santé.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir le gras chaud et le faire déborder.
- **NE DÉPLACEZ JAMAIS** une poêle remplie de graisse chaude, surtout une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- **NE LAISSEZ AUCUN** article en plastique sur la table de cuisson, car il pourrait fondre s'il se trouve trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de la table de cuisson.
- Afin d'éviter le risque de brûlure, assurez-vous toujours que les commandes des brûleurs sont en position d'arrêt **(OFF)** et que les grilles ont refroidi avant de tenter de les enlever.
- Si vous sentez du gaz, coupez le gaz à la cuisinière et contactez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour détecter une fuite.
- Tournez toujours la commande du brûleur en position d'arrêt avant d'enlever l'ustensile de cuisine.
- **NE SOULEVEZ PAS** la table de cuisson. Vour risqueriez de l'endommager et de causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de rideaux longs qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.

LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille, d'au moins 82 °C (180 °F).

Cuire les aliments à cette température protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

FOUR AUTO-NETTOYANT

- Assurez-vous d'essuyer tout gros déversement avant d'utiliser l'auto-nettoyage.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour les fours. Aucun nettoyant ni aucune doublure commerciale devrait être utilisée dans le four ou autour du four. Les résidus de nettoyants pour les fours endommageront l'intérieur du four lors de l'utilisation de l'auto-nettoyage.
- Retirez les plateaux de cuisson et autres accessoires du four avant de démarrer l'auto-nettoyage. Retirez également tous les éléments rangés dans le tiroir du bas avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage.
- Ne nettoyez que les pièces indiquées dans le guide d'utilisation.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Ce dernier est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Si l'auto-nettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et déconnectez la cuisinière de la prise de courant. Prenez alors contact avec un technicien qualifié.

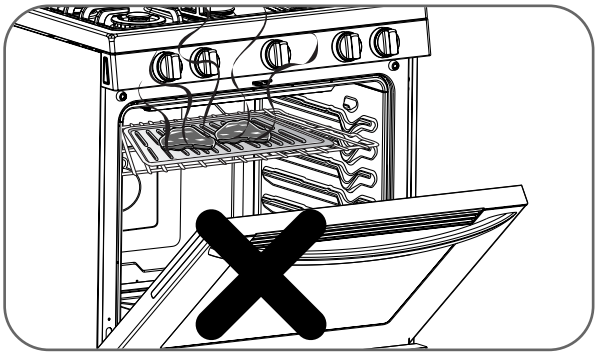
LISEZ TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

FOUR

Tenez-vous à distance de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte d'un four chaud.
L'air chaud et la vapeur peuvent provoquer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.

⚠ AVERTISSEMENT: NE COUVREZ JAMAIS les fentes, les orifices ou les conduits de la partie inférieure du four, ni une grille entière avec des matériaux comme du papier aluminium. Cela provoque un risque de blocage de la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Le papier aluminium peut également emprisonner la chaleur, ce qui pourrait provoquer un incendie.

- **NE FAITES PAS** chauffer des récipients fermés. L'accumulation de la pression peut provoquer l'explosion du récipient, ce qui peut entraîner des blessures.
- **N'UTILISEZ** du papier aluminium **NULLE PART** dans le four, sauf indication contraire dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut provoquer un incendie ou endommager la cuisinière.
- **N'UTILISEZ PAS** le four comme espace de stockage. Les objets conservés dans le four peuvent brûler.
- Retirez toute accumulation de graisse du four.
- Placez les grilles de cuisson dans la position souhaitée lorsque le four est froid.
- Pour éviter les brûlures en retirant les aliments, sortez le plateau en le faisant glissant jusqu'à la butée, puis retirez le plat contenant les aliments. Il s'agit également d'une précaution contre les brûlures provoquées par le contact avec les surfaces chaudes de la porte ou des parois du four.
- Lorsque vous placez ou retirez la plaque de cuisson, portez toujours des maniques.
- Lors de l'utilisation d'un sac brunisseur ou d'un sac à rôtir dans le four, suiviez les instructions du fabricant.
- Utilisez seulement les ustensiles en verre conçus pour aller dans un four à gaz.
- Retirez toujours la lèchefrite de la cuisinière dès que vous avez terminé d'utiliser le gril. Les résidus de graisse de la lèchefrite peuvent prendre feu si le four est utilisé sans avoir retiré la graisse de la lèchefrite.
- Lors de l'utilisation du gril, si de la viande se trouve trop près de la flamme, le gras peut prendre feu. Retirez l'excès de gras pour éviter les petits feux.
- Assurez-vous que la lèchefrite est bien en place pour diminuer les possibilités de feux de graisses.
- En cas de feu de graisse dans la lèchefrite, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**, et laissez la porte du four fermée pour contenir le feu jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Pour des raisons de sécurité et de performances de cuisson correctes, il est impératif de maintenir la porte du four fermée lors de la cuisson et de l'utilisation du gril.



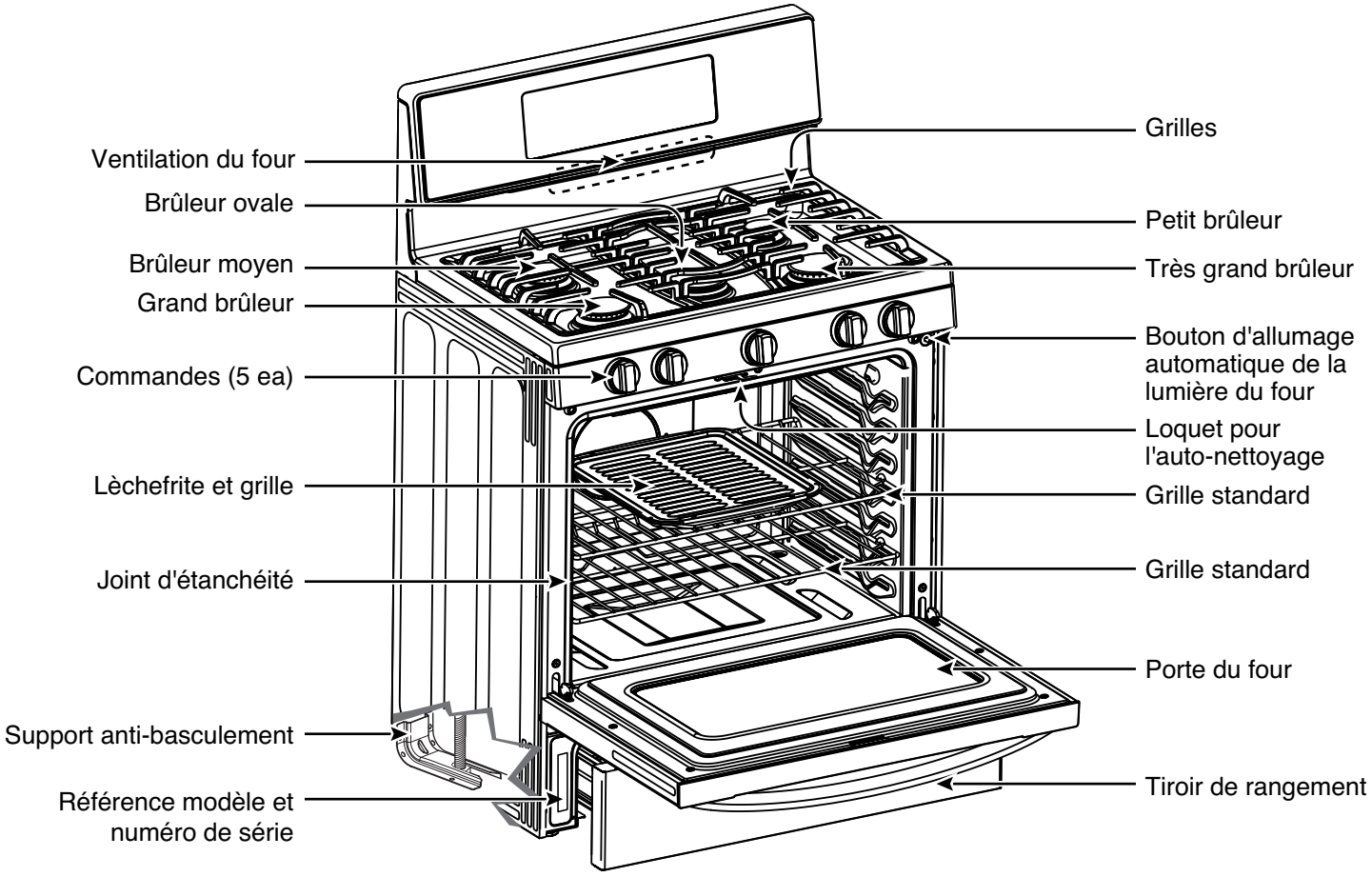
REMARQUE : L'ouverture de la porte lors de la cuisson ou de l'utilisation du gril peut endommager les boutons ou les soupapes.

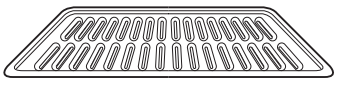
NE LAISSEZ PAS LA PORTE DU FOUR OUVERTE LORS DE LA CUISSON OU DU REFROIDISSEMENT.

LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

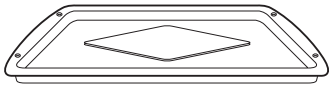
ENREGISTREZ CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION ET PIÈCES

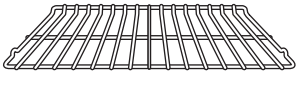




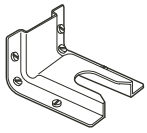
Grille de la lèchefrite



Lèchefrite

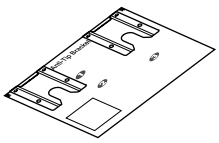


Grille standard (2 ea)

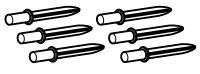


Support anti-basculement

Vis (6 ea)



Gabarit



Pièces d'ancrage (6 ea)

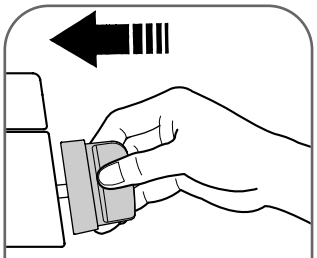
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Dans ce manuel, il est possible que les caractéristiques et l'apparence varient de ceux de votre modèle.

- Assurez-vous que toutes les grilles de la cuisinière sont bien placées avant d'utiliser les brûleurs.
- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant d'y poser les mains, une manique, un chiffon ou tout autre matériel.
- Assurez-vous que tous les brûleurs sont en place.
- **N'UTILISEZ PAS** un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'écailler en absence d'ustensile pour absorber la chaleur.

ALLUMAGE D'UN BRÛLEUR

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien placés.
- Appuyez sur le bouton et tournez-le en position **LITE**.
- Vous entendrez un petit « **clic** », le son de l'étincelle électrique qui allume le brûleur.


Appuyez sur le bouton et tournez-le en position **LITE.**

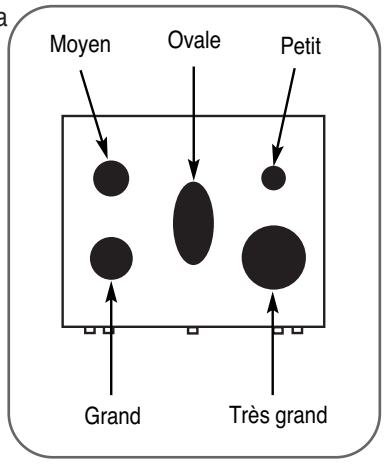
- Tournez le bouton pour régler la taille de la flamme. Si le bouton reste à la position **LITE**, le son « clic » continuera.
- Lorsqu'un brûleur est tourné en position **LITE**, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Cela peut provoquer un risque d'électrocution, ce qui peut vous faire renverser un ustensile chaud.

EN CAS DE COUPURE DE COURANT

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la cuisinière à l'aide d'une allumette. Tenez une allumette allumée contre le brûleur, puis appuyez sur le bouton en le tournant en position **LITE.** Faites très attention lorsque vous allumez les brûleurs de cette manière.

En cas de coupure de courant, les brûleurs en cours d'utilisation continuent à fonctionner normalement.

BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS



La table de cuisson de la cuisinière à gaz est équipée de cinq brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation est pratique, hygiénique et flexible pour une vaste gamme d'applications de cuisson.

Les brûleurs les plus petits se trouvent dans la partie arrière droite et au centre.

Vous pouvez réduire ce brûleur jusqu'au réglage mijotage doux. Ils offrent des performances de cuisson précises pour les préparations délicates comme les sauces ou celles qui doivent mijoter pendant une longue durée.

Les brûleurs moyen (dans la partie arrière gauche) et grand (dans la partie avant gauche) sont les brûleurs principaux pour la plupart des cuissons. Ces brûleurs polyvalents peuvent être réglés de la position **HI** à la position **LO** pour répondre à une vaste gamme de besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (dans la partie avant droite) fournit la puissance maximale. Comme les quatre autres brûleurs, il se règle de la position **HI** à **LO** pour une vaste gamme d'applications de cuisson.

Ce brûleur a également été conçu pour qu'un volume élevé de liquide entre rapidement en ébullition. Á utiliser avec une batterie de cuisine de 25 cm ou plus de diamètre.

Le brûleur ovale (situé au centre) est à utiliser avec une plaque chauffante ou des casseroles ovales.

REMARQUE : Par conception, le brûleur avant droit est relevé de la table de cuisson. Cela est normal.

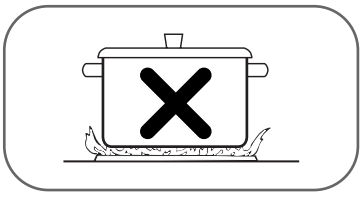
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

RÉGLAGE DE LA FLAMME

Afin d'assurer le maniement sûr des ustensiles, ne laissez jamais la flamme lécher le rebord de l'ustensile.

Surveillez la flamme, pas le bouton, quand vous réduisez le feu. Pour un chauffage rapide, la hauteur de la flamme devrait correspondre à la taille de l'ustensile utilisé.

Une flamme qui lèche le côté de l'ustensile ne le chauffera pas plus vite et pourrait être dangereuse.



USTENSILES POUR LA TABLE DE CUISSON

Aluminium : Des ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brûnissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité d'eau.

Fonte : Chauffés lentement, la plupart des poêles donneront de bons résultats.

Acier inoxydable : Ce métal est un mauvais conducteur de la chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.

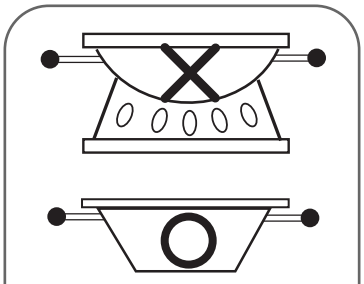
Émail : Selon les conditions, l'émail de certains ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

Verre : Il y a deux types d'ustensiles en verre : ceux qui vont au four et ceux qui ne s'utilisent que sur la table de cuisson (casseroles, cafetières, théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Céramique de verre à l'épreuve de la chaleur : Convient à la table de cuisson comme au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les directives du fabricant pour savoir si vous pouvez l'utiliser sur une cuisinière à gaz.

UTILISATION D'UN WOK

N'utilisez pas le collier de support. Placer le collier sur le brûleur ou la grille peut causer un mauvais fonctionnement, causant ainsi une production d'oxyde de carbone au-delà des niveaux permissibles.



Utilisez un wok à fond plat

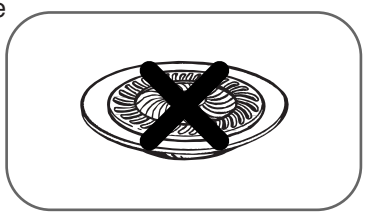
Ceci peut être dangereux pour la santé.

Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.

Nous recommandons l'utilisation d'un wok à fond plat de 14 po ou moins. Assurez-vous que son fond est plat sur la grille. On les trouve dans les magasins de détail locaux.

GRILLES DE CUISSON

N'utilisez pas de grilles de cuisson sur les brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation peut causer une combustion incomplète et donc la production d'oxyde de carbone à des niveaux supérieurs aux limites permissibles.

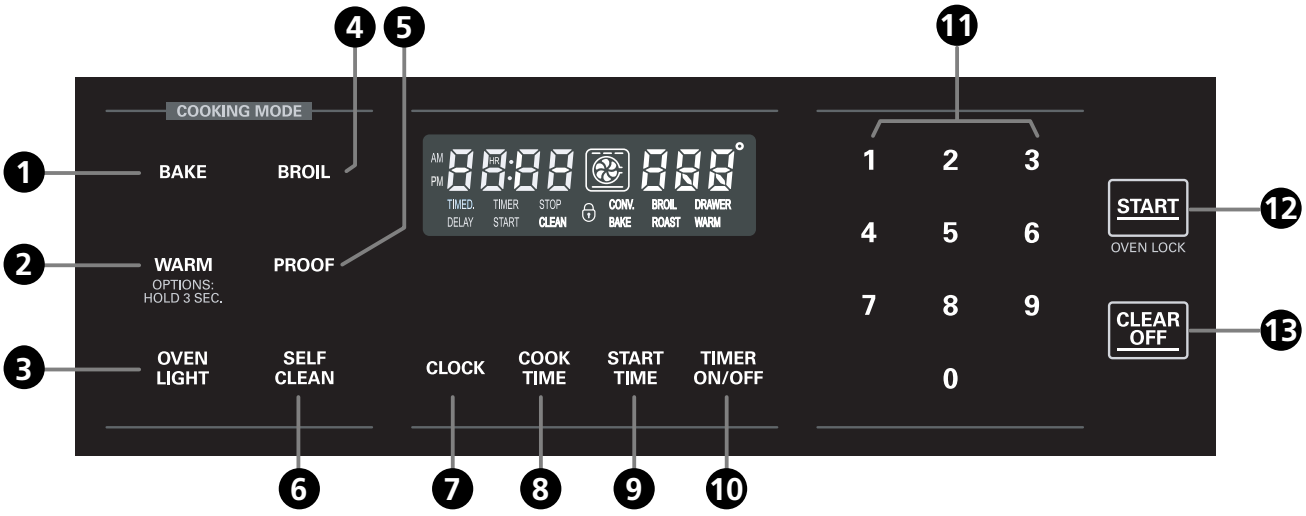


Cela peut être dangereux pour la santé.

FRANÇAIS

PANNEAU DE COMMANDE—LRG3093S

Dans ce manuel, il est possible que les caractéristiques et l'apparence varient de ceux de votre modèle.



CARACTÉRISTIQUES DES COMMANDES DU FOUR, DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR

1. **TOUCHE CUISSON** – Appuyez sur cette touche pour entrer dans la fonction de cuisson normale.
2. **TOUCHE MAINTIEN AU CHAUD / OPTIONS**
   – Appuyez sur cette touche pour maintenir les aliments au chaud dans le four.
   – Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour modifier les réglages spéciaux.
   REMARQUE : Les réglages spéciaux ne peuvent être utilisés que si aucune autre fonction (Bake (Cuisson), Broil (Gril), Timer (Minuteur), etc.) du panneau de commande n'est en cours d'utilisation.
3. **TOUCHE ÉCLAIRAGE DU FOUR** – Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre l'éclairage du four.
4. **TOUCHE GRIL** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction gril.
5. **TOUCHE LEVAGE** – Appuyez sur cette touche pour faire lever le pain.
6. **TOUCHE AUTO-NETTOYAGE** – Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction d'auto-nettoyage
7. **TOUCHE HORLOGE** – Appuyez sur cette touche pour régler l'heure.
8. **TOUCHE TEMPS DE CUISSON** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson. Le four s'éteindra une fois le temps de cuisson écoulé.
9. **TOUCHE HEURE DE DÉMARRAGE** – Appuyez sur cette touche puis utilisez les touches numériques pour régler l'heure de démarrage différé. Le four se mettra en marche à l'heure définie.
10. **TOUCHE MARCHE/ARRÊT MINUTEUR** – Appuyez sur cette touche pour régler ou annuler la fonction du minuteur.
11. **TOUCHES NUMÉRIQUES** – Utilisez ces touches pour régler les fonctions qui nécessitent des chiffres comme l'horloge, le minuteur ou la température.
12. **TOUCHE MARCHE / VERROUILLAGE DU FOUR**
    – Appuyez sur cette touche pour pouvoir utiliser toutes les fonctions du four.
    – Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction Oven Lockout (Verrouillage du four).
13. **TOUCHE ANNULER/EFFACER** – Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les opérations sauf les réglages de l'horloge, du minuteur et du tiroir chauffe-plats.

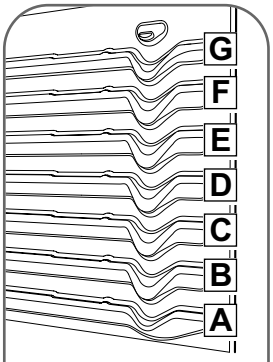
UTILISATION DU FOUR

AVANT DE COMMENCER

Le four dispose de 7 positions de plateau pour différents types de cuisson.

Pour installer un plateau, insérez le bord incurvé du plateau dans la position désirée et poussez-le complètement au fond.

Pour retirer un plateau, tirez-le jusqu'à la butée, puis inclinez-le vers le haut pour le sortir.



Le four offre 7 positions pour les grilles.

⚠ ATTENTION : Utilisez toujours des maniques lors du retrait des plats ou du réglage des grilles. Patientez jusqu'au refroidissement complet du four, si possible. Les grilles du four peuvent être CHAUDES et entraîner un risque de brûlure.

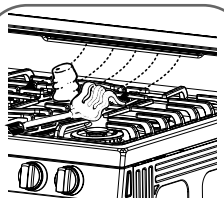
ÉVENT DU FOUR

Votre four est ventilé par le biais de conduits situés au centre au-dessus la grille du brûleur.

Ne bloquez pas la ventilation du four lors de son utilisation afin de permettre une bonne circulation de l'air.

Ne touchez pas les bouches de ventilation ni les surfaces à proximité pendant l'utilisation des éléments de cuisson.

- **NE LAISSEZ PAS** des objets en plastique ou inflammables sur la table de cuisson : ils peuvent fondre ou prendre feu s'ils sont trop proches de l'évent.
- **NE LAISSEZ PAS** de récipients fermés sur la table de cuisson. La pression à l'intérieur des récipients fermés peut augmenter et entraîner un risque d'explosion.
- Les objets en métal deviendront très chauds s'ils sont laissés sur la table de cuisson, ce qui peut entraîner un risque de brûlure.
- Les poignées des récipients et des casseroles situés sur la table de cuisson peuvent devenir chaudes s'ils sont trop proches de l'évent.


Les objets en plastiques sur la plaque de cuisson peuvent fondre s'ils sont trop proches de l'évent. L'apparence et l'emplacement de l'évent peuvent varier.

COUPURE DE COURANT

⚠ ATTENTION :

N'ESSAYEZ JAMAIS de faire fonctionner le four électrique en cas de panne de courant.

Le four ou la rôtissoire n'est pas utilisable en cas de panne de courant.

En cas d'utilisation du four lors d'une panne de courant, le brûleur s'éteint et il est impossible de le rallumer jusqu'à ce que le courant revienne. Une fois le courant rétabli, vous devez redémarrer la fonction four ou rôtissoire.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

OVEN LIGHT

L'éclairage du four s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte. L'éclairage du four peut également être allumé ou éteint manuellement en appuyant sur la touche **OVEN LIGHT.**

REMARQUE :

- Vous ne pouvez pas allumer l'éclairage du four durant un cycle d'auto nettoyage. L'éclairage du four n'est pas utilisable tant que la température du four n'est pas descendue en dessous de 260 ˚C (500 ˚F), une fois le cycle d'auto nettoyage terminé.

HUMIDITÉ DU FOUR

Lorsque le four chauffe, l'échauffement de l'air du four peut provoquer la formation de gouttes d'eau sur la vitre de la porte.
Ces gouttes sont inoffensives et s'évaporent lorsque le four continue à chauffer.

PAPIER ALUMINIUM

NE RECOUVREZ JAMAIS LE FOND DU FOUR DE PAPIER ALUMINIUM.

Le papier aluminium peut également être utilisé pour récupérer les déversements. Pour ce faire, placez un peu de papier aluminium sur une grille inférieure plusieurs centimètres en dessous des aliments.

NE RECOUVREZ JAMAIS entièrement une grille de papier aluminium. Cela gênerait la circulation de la chaleur et empêcherait la cuisson.

FRANÇAIS

UTILISATION DU FOUR

Pour éviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON OU LE RÔTISSAGE

Votre four n'a pas été conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

BAKE

1. Appuyez sur la touche **BAKE.**

1 2 3

2. Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

START

3. Appuyez sur la touche **START.**

Le mot **BAKE** et **100**° s'affichent. Lorsque le four chauffe, le changement de température s'affiche. Lorsque le four a atteint la température désirée, 5 longs bips retentiront et la lampe du four clignotera.

Pour modifier la température du four au cours du cycle de CUISSON, appuyez sur la touche **BAKE** puis utilisez les touches numériques pour régler la nouvelle température.

4. Vérifiez la cuisson des aliments à l'issu du temps minimum indiqué dans la recette. Cuisez plus longtemps si nécessaire.

CLEAR OFF

5. Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** lorsque la cuisson est terminée.

CONSEILS DE CUISSON

LE TYPE DE MARGARINE AFFECTE LES PERFORMANCES DE CUISSON

La plupart des recettes ont été élaborées à l'aide de produits riches en matière grasse, comme le beurre ou la margarine (80 % de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, le résultat de la recette ne sera pas identique à celui obtenu avec un produit plus gras.

Il se peut que vous ne réussissiez pas votre recette si les gâteaux, les tartes, les pâtisseries, les biscuits ou les bonbons sont élaborés à partir de produits à tartiner allégés. Moins un produit à tartiner est gras, plus les différences sont importantes.

Les normes fédérales requièrent que les produits portant la mention « margarine » contiennent au moins 80 % de matière grasse. D'autre part, les produits à tartiner allégés contiennent moins de matière grasse et davantage d'eau.
La forte teneur en eau de ces produits à tartiner affecte la texture et la saveur des aliments cuits. Pour obtenir de meilleurs résultats avec vos recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des produits à tartiner en morceaux contenant au moins 70 % d'huile végétale.

PRÉCHAUFFAGE ET POSITIONNEMENT DES PLATS

Préchauffez le four si la recette l'indique. Pour ce faire, réglez le four à la température souhaitée. Le préchauffage est nécessaire en cas de cuisson par convection et pour obtenir de bons résultats lors de la cuisson de gâteaux, de biscuits, de pâtisseries et de pains.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les moules sont centrés dans le four. Si vous utilisez plus d'un moule à la fois, laissez un espace d'1 po (2,5 cm) à 1-1/2po (3,8 cm) entre les moules. Si vous utilisez plusieurs grilles, placez les grilles en positions C et E (pour 2 grilles). Placez les moules comme indiqué sur les figures 1 et 2.

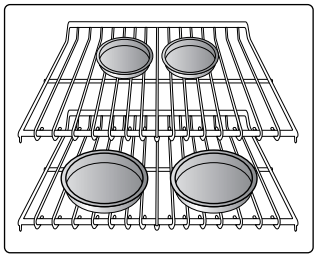


Fig. 1

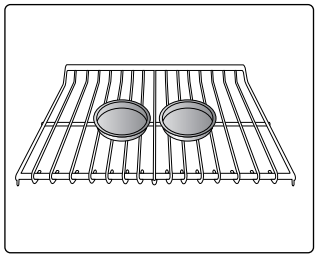


Fig. 2

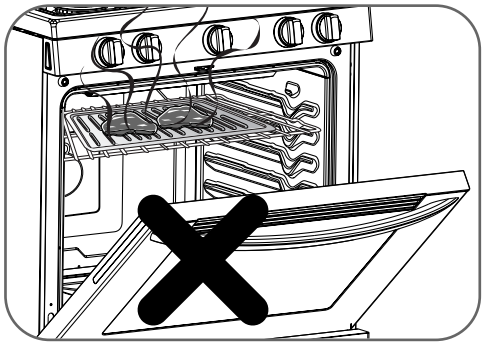
Type d'aliment	Position des grilles
Tartes surgelées (sur une tôle)	B ou C
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	C
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, gâteaux étagés, tartes	D
Ragoûts	D
Rôti	A

UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGE DU FOUR POUR L'UTILISATION DU GRIL

Votre four a été conçu pour l'utilisation du gril avec la PORTE FERMÉE.

1. Disposez les aliments sur la grille du lèchefrite.
2. Suivez les recommandations dans le **Guide de l'utilisation du gril** concernant la position de la grille.
3. La porte du four **doit** être fermée pour pouvoir utiliser le gril.
   La porte du four **doit** être fermée au cours de l'utilisation du gril.



REMARQUE : Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 15 secondes en mode gril, le brûleur s'arrête. Le brûleur du gril se remet automatiquement en fonctionnement une fois la porte fermée.

BROIL

4. Appuyez sur la touche **BROIL** une fois pour **Hi** (élevé) et deux fois pour **Lo**.

START

5. Appuyez sur la touche **START**.

CLEAR OFF

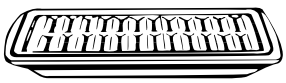
6. À la fin de l'utilisation du gril, appuyez sur la touche **CLEAR OFF.**

⚠ ATTENTION :

- **N'UTILISEZ PAS** la lèchefrite sans la grille.
- **NE COUVREZ PAS** la lèchefrite grille avec feuille d'aluminium. Une graisse exposée peut prendre feu.
- Pour éviter que la nourriture entre en contact avec le brûleur du gril et que la graisse éclabousse, n'utilisez pas la grille de rôtissage lors de l'utilisation du gril.

Servez la nourriture immédiatement et laissez le plat à l'extérieur du four pendant le repas pour un nettoyage plus aisé.

Utilisez la **température basse** pour cuire des aliments tels que des volailles ou des morceaux de viande épais sans les brûler.



Utilisez toujours la lèchefrite et la grille fournies avec votre four. Ils sont conçus pour minimiser les fumées et les éclaboussures en emprisonnant les jus dans la partie inférieure protégée de la lèchefrite.

REMARQUE :

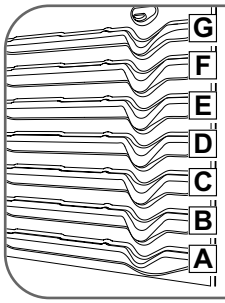
- L'utilisation du gril peut produire de la fumée. Cela est normal.

FRANÇAIS

UTILISATION DU FOUR

GUIDE D'UTILISATION DU GRIL

La taille, le poids, l'épaisseur, la température de départ et votre préférence de cuisson ont un impact sur la durée d'utilisation du gril.
Ces recommandations sont basées sur des viandes à la températures réfrigérées.



Le four offre 7 positions pour les grilles.

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de la grille	Premier côté (temps en min)	Second côté (temps en min)	Commentaires
Bœuf haché Bien cuit	450 g (4 galettes) 1,5 à 2 cm d'épaisseur	F	7~8	5-6	Espacez de manière égale. Vous pouvez faire griller jusqu'à 8 galettes simultanément.
Bifteck					Les biftecks de moins de 2,5 cm d'épaisseur cuisent entièrement avant de brunir. La cuisson à la poêle est recommandée. Retirez la graisse.
Saignant	2,5 cm d'épaisseur	F	7	5	
À point	450 g à 690 g	F	12	5-6	
Bien cuit		F	13	8-9	
Saignant	4 cm d'épaisseur	D	10	6-7	
À point	900 g à 1,2 kg	D	12-15	10-12	
Bien cuit		D	25	16–18	
Bacon	226 g (environ 8 tranches fines)	D	8	3	Disposez en une seule couche.
Côtelettes de porc					Retirez la graisse.
Bien cuit	2 (1,5 cm d'épaisseur)	D	10	8	
	2 (2,5 cm d'épaisseur) environ 450 g	D	13	8~9	
Côtelettes d'agneau					Retirez la graisse.
À point	2 (2,5 cm d'épaisseur) environ	E	6	4–7	
Bien cuit	280 g à 340 g	E	10	10	
À point	2 (3,81 cm d'épaisseur) environ	E	10	4-6	
Bien cuit	450 g	E	17	12-14	
Poulet	1 entier 900 g à 1,2 kg dans le sens de la longueur	B	35-40	25	Appliquez du beurre fondu au pinceau. Grillez le côté peau en premier.
	4 poitrines non désossées	B	25-30	10-15	
Queues de langouste	2–4 170 g à 226 g chacune	C	13–16	Ne retournez pas.	Coupez en deux dans le sens de la longueur. Brunissez avec du beurre fondu avant de griller et à la moitié du temps de cuisson.
Filets de poisson	0,63 cm à 1,5 cm d'épaisseur	E	7~8	6	Retournez délicatement. Brunissez avec du beurre citronné avant et pendant la cuisson, si vous le souhaitez. Préchauffez la lèchefrite pour brunir davantage.
Tranches de jambon (précuit)	2,5 cm d'épaisseur	C	10	5	Augmentez le temps de cuisson de 5 à 10 minutes par côté si l'épaisseur est de 4 cm ou en présence de jambon artisanal.
	1,5 cm d'épaisseur	D	7	4	

** Les volailles farcies prennent généralement 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Enveloppez les pattes et la poitrine d'une feuille d'aluminium pour éviter de trop brûnir et assécher la peau.*

*† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le bœuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 140°F(60°C) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : Safe Food Book, Tour Kitchen Guide. USDA Rev. juin 1985)*

** Consultez l'illustration pour obtenir une description des positions des grilles.*

UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge doit être réglée à l'heure exacte pour que les fonctions de minuteur automatique du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être modifiée au cours d'une cuisson programmée ou du cycle d'auto-nettoyage.

CLOCK

1. Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** pour le réglage.

1 2 3

2. Appuyez sur les touches **numériques** pour entrer l'heure. Appuyez sur les touches numériques conformément à ce que vous lisez. Par exemple, pour régler 12:12, appuyez sur les touches numériques **1, 2, 1** et **2** dans cet ordre.
   Si vous n'appuyez pas sur les touches numériques pendant 30 secondes après avoir appuyé sur la touche **CLOCK**, l'affichage revient au paramètre d'origine.Si cela se produit, appuyez sur la touche **CLOCK** et entrez à nouveau l'heure.

START

3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour consulter l'heure lorsque d'autres informations s'affichent, appuyez sur la touche **CLOCK.**

MODIFICATION DU MODE DE L'HORLOGE (12/24 h)

L'horloge a été réglée en mode 12 heures. Si vous préférez le mode 24 heures, procédez comme suit.

CLOCK

1. Appuyez sur la touche **CLOCK** pendant 3 secondes.

1

2. Appuyez sur **numériques 1** une fois pour 12hr et deux fois pour 24hr.

START

3. Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Le minuteur ne commande pas les opérations du four. Le réglage maximal du minuteur est 11 heures et 59 minutes.

TIMER ON/OFF

1. Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF** une fois pour les minutes et les secondes, appuyez sur la touche deux fois pour les heures et minutes.

1 2 3

2. Appuyez sur le clavier numérique pour sélectionner la durée désirée.
   La fonction minutes et secondes permet un réglage de 59 minutes maximum.
   Pour régler un temps plus long que 59 minutes, utilisez la fonction heures et minutes (appuyez sur la touche deux fois).

   REMARQUE : En cas d'erreur, appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF** et recommencez.

TIMER ON/OFF

3. Appuyez sur **TIMER ON/OFF** pour démarrer le minuteur.

   REMARQUE : Si vous n'appuyez pas sur la touche **TIMER ON/OFF**, l'écran affiche à nouveau l'heure.

TIMER ON/OFF

4. Lorsque le minuteur atteint :**00, End (FIN)** s'affiche. L'horloge sonnera trois fois toutes les 15 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton "**TIMER ON/OFF**" (activer/désactiver le minuteur).

REMARQUE : Si la durée restante n'est pas visible à l'écran, affichez-la en appuyant sur **TIMER ON/OFF.**

ANNULATION DE LA FONCTION DU MINUTEUR

Appuyez sur la touche **TIMER ON/OFF.**

COUPURE DE COURANT

Si l'heure clignote à l'écran, vous avez subi une panne de courant. Vous devez réinitialiser l'horloge.

Appuyez une fois sur la touche **CLOCK** pour régler à nouveau. Entrez l'heure correcte en appuyant sur les touches numériques appropriées. Appuyez sur la touche **START.**

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE DIFFÉRÉS

REMARQUE : Les aliments qui se gâtent rapidement, comme le lait, les œufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc **NE DOIVENT PAS** rester à la température ambiante plus d'une heure avant et après la cuisson. La température ambiante favorise le développement de bactéries dangereuses. Assurez-vous que l'éclairage du four est éteint car la chaleur de l'ampoule accélère le développement de bactéries dangereuses.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE IMMÉDIAT ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four s'allumera immédiatement et cuira pendant la durée souhaitée. À la fin du temps de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

BAKE

❶ Appuyez sur la touche **BAKE.**

1 2 3

❷ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

COOK TIME

❸ Appuyez sur la touche **COOK TIME.**

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, vous devrez peut-être prolonger le temps de cuisson.

1 2 3

❹ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson.
Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 minute et 11 heures et 59 minutes.
Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1, 3** et **0**.
La température réglée et le temps de cuisson s'affichent.

START

❺ Appuyez sur la touche **START.**

Le four s'**allume**. Le décompte du temps de cuisson et le changement de température (à partir de 100°F(38°C) s'affichent.
Lorsque le four a atteint la température désirée, 5 longs bips retentiront et la lampe du four clignotera.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement. Consultez les RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD).

Après l'arrêt du four, la commande continuera à sonner 3 fois toutes les minutes jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton "**CLEAR OFF**".

CLEAR OFF

❻ Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON ET DE DIFFÉRÉS (suite)

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ET DE L'ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure définie, cuit durant une un temps spécifique, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.

BAKE ❶ Appuyez sur la touche **BAKE.**

1 2 3 ❷ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température souhaitée.

COOK TIME ❸ Appuyez sur la touche **COOK TIME.**

REMARQUE : Si votre recette nécessite un préchauffage, vous devrez peut-être prolonger le temps de cuisson.

1 2 3 ❹ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler le temps de cuisson.
Pour entrer un temps de cuisson de 1 heure et 30 minutes, appuyez sur **1, 3** et **0**.
La température réglée et le temps de cuisson s'affichent.

START TIME ❺ Appuyez sur la touche **START TIME.**

1 2 3 ❻ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que le four se mette en marche et commence la cuisson.

START ❼ Appuyez sur la touche **START.**

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les horaires que vous avez définis, appuyez sur la touche **START TIME** pour consulter l'heure de démarrage ou sur la touche **COOK TIME** pour consulter le temps de cuisson défini.

Le four s'**allume**. Le décompte du temps de cuisson et le changement de température (à partir de 100 °F(38 °C) s'affichent.
Lorsque le four a atteint la température désirée, 5 longs bips retentiront et la lampe du four clignotera.

Le four continue la cuisson durant le temps défini, puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction WARM (MAINTIEN AU CHAUD) soit activée.
Consultez les RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD).

Après l'arrêt du four, le son de fin de cycle retentit.

CLEAR OFF ❽ Appuyez sur la touche **CLEAR OFF** pour effacer l'écran. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas, même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent à cuire après son arrêt.

RÉGLAGE DE LA FONCTION WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

La fonction MAINTIEN AU CHAUD maintient la température à 170°F(77°C). Cette fonction n'est pas destinée à réchauffer les aliments froids. La fonction Warm (Maintien au chaud) maintient les aliments cuits au chaud jusqu'à 3 heures après la fin de la cuisson. Après 3 heures, la fonction MAINTIEN AU CHAUD arrête automatiquement le four.

La fonction Maintien au chaud peut être utilisée sans autre opération de cuisson ou après la cuisson à l'aide de CUISSON PROGRAMMÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION) ou CUISSON DIFFÉRÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION).

RÉGLAGE DU MAINTIEN AU CHAUD

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** .

START

2. Appuyez sur la touche **START.**

CLEAR OFF

3. Pour arrêter le maintien au chaud, appuyez sur la touche **CLEAR OFF** à tout moment.

RÉGLAGE DE LA FONCTION MAINTIEN AU CHAUD EN CAS DE CUISSON PROGRAMMÉE

1. Définissez la fonction de cuisson souhaitée : CUISSON PROGRAMMÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION) ou CUISSON DIFFÉRÉE (CUISSON PAR CONVECTION, RÔTISSAGE PAR CONVECTION) consultez la page précédente.

START

2. Appuyez sur la touche **START.**

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

3. Appuyez sur la touche **WARM.** Le mode CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD est défini pour se lancer automatiquement à la fin des fonctions CUISSON PROGRAMMÉE ou CUISSON DIFFÉRÉE.

CLEAR OFF

4. Pour arrêter à tout moment le mode Maintien au chaud, appuyez sur la touche **CLEAR OFF.**

Remarque : Si vous appuyez sur **CLEAR OFF** avant le délai de démarrage des fonctions, tous les réglages sont annulés.

RÉGLAGE DE LA FONCTION PROOF (LEVAGE)

La fonction Proof (Levage) maintient la chaleur pour faire lever les produits avec de la levure avant la cuisson.

1. Placez la pâte couverte dans un plat sur une grille en position B ou C.

   REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, couvrez la pâte avec un linge ou un film plastique (fixez le plastique sous le récipient pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).

PROOF

2. Appuyez sur la touche **PROOF.** PROOF sera affiché.

START

3. Appuyez sur la touche **START.**

CLEAR OFF

4. À la fin du levage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF.**

Pour éviter de faire baisser la température du four et de rallonger le temps de levage, n'ouvrez pas la porte du four sans raison. Évitez de trop faire lever les produits de panification en les vérifiant de façon précoce.

REMARQUES :

- **N'UTILISEZ PAS** le mode de levage pour réchauffer les aliments ou les maintenir au chaud. La température de levage n'est pas suffisante pour conserver les aliments à une température sûre. Utilisez la fonction MAINTIEN AU CHAUD pour maintenir les aliments au chaud.
- Le levage ne fonctionne pas lorsque la température du four est supérieure à 125°F(52°C). Oven is Hot (Le four est chaud) s'affiche à l'écran.

FONCTIONS SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

Les nouvelles commandes présentent des fonctions supplémentaires que vous pouvez choisir d'utiliser. Les pages suivantes décrivent ces fonctions et leur activation.

Les modes des fonctions spéciales peuvent être uniquement activés lorsque l'écran affiche l'heure.

Ils sont conservés en mémoire jusqu'à ce que vous répétiez ces étapes.

Lorsque votre choix s'affiche, appuyez sur la touche ***START.*** *Les fonctions spéciales sont conservées en mémoire à la suite d'une panne de courant.*

RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR

Il se peut que vous trouviez que votre nouveau four cuise différemment de l'ancien. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous y accoutumer. Si vous pensez toujours que le nouveau four est trop chaud ou ne chauffe pas assez, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'UTILISEZ PAS de thermomètres, comme ceux vendus dans les épiceries, pour contrôler la température de votre four. Ces thermomètres peuvent varier de 20 à 40 degrés.

REMARQUE : Ce réglage n'affecte pas les températures du gril ou de l'auto-nettoyage. Le réglage est conservé en mémoire à la suite d'une panne de courant.

La température du four peut être augmentée (+) ou diminuée (-) de 35 ˚F ou 19 ˚C.

Pour augmenter (+) la température

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Puis, et « Adj » s'affiche.

1 2 3

2. À l'aide des touches **numériques**, entrez le nombre de degrés selon lequel vous souhaitez augmenter (+) la température. Par exemple, pour augmenter (+) la température du four de 15, appuyez sur 1 et 5.

START

3. Appuyez sur la touche **START** pour régler la température augmentée (+).

Pour diminuer (-) la température

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Puis, et « Adj » s'affiche.

1 2 3

2. À l'aide des touches **numériques**, entrez le nombre de degrés selon lequel vous souhaitez diminuer (-) la température. Par exemple, pour diminuer (-) la température du four de 15, appuyez sur 1 et 5.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

3. Appuyez à nouveau sur **WARM**, la température diminuée (-) s'affiche à l'écran.

START

4. Appuyez sur la touche **START** pour régler la température augmentée (+).

REMARQUE : Une fois que la température est augmentée ou diminuée, l'écran affiche la température réglée jusqu'à ce qu'elle soit réglée à nouveau.

REMARQUE : Le réglage du thermostat changera la température de cuisson, de rôtisserie, de cuisson par convection et de rôtisserie par convection.

FRANÇAIS

FONCTIONS SPÉCIALES DES COMMANDES DU FOUR

RÉGLAGE MARCHE/ARRÊT DU VOYANT DE PRÉCHAUFFAGE

L'éclairage intérieur du four s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.

Lorsque le four atteint une température définie à la fin du préchauffage, le four en informe l'utilisateur en faisant clignoter l'éclairage du four jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction intelligente. Par défaut, cette fonction est activée.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez une fois sur la touche **WARM** et « PrE » s'affiche.

1

2. Appuyez sur le bouton numéro 1 pour activer (ON) ou désactiver (OFF).

START

3. Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

RÉGLAGE DU VOLUME DE L'ALARME

La fonction de réglage du volume de l'alarme vous permet de régler le volume à un niveau plus acceptable. Il existe quatre niveaux de volume disponibles, Haut, Moy, Bas et Arrêt.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez deux fois sur la touche **WARM** et « BEEP » s'affiche.

1

2. Appuyez sur la touche **1** du clavier numérique pour faire varier les volumes du signal sonore.

START

3. Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.
   REMARQUE:
   Lorsque l'affichage indique:
   Hi ou **3** = Volume le plus élevé
   -- ou **3** = Volume normal
   Lo ou **1** = Volume le plus bas
   Off = Muet

CHOIX DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE (FAHRENHEIT OU CELSIUS)

Les commandes du four sont réglées pour afficher la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez passer en degrés Celsius.

WARM OPTIONS: HOLD 3 SEC.

1. Appuyez sur la touche **WARM** pendant 3 secondes. Puis, appuyez trois fois sur la touche **WARM** et « Unit » s'affiche.

1

2. Appuyez sur le bouton numéro 1 pour sélectionner les degrés Celsius (C) ou Fahrenheit (F).

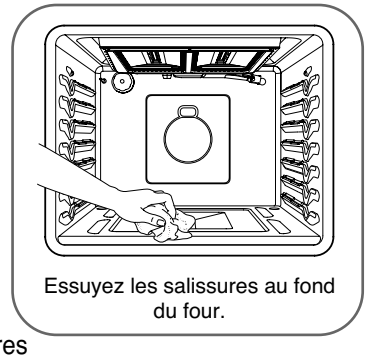
START

3. Appuyez sur la touche **START** pour accepter la modification.

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

AVANT UN CYCLE DE NETTOYAGE

Lors du cycle d'auto nettoyage, nous recommandons d'ouvrir une fenêtre de la cuisine, d'utiliser un ventilateur ou de faire fonctionner la hotte aspirante.



Essuyez les salissures au fond du four.

Retirez les grilles du four, la lèchefrite, la grille de la lèchefrite, tous les récipients, les thermomètres et le papier aluminium du four. Ils ne supportent pas les températures élevées du nettoyage.

IMPORTANT : *Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.*

REMARQUES :

- Il est nécessaire de nettoyer manuellement la saleté à l'avant de la cuisinière et à l'extérieur du joint de la porte. Nettoyez ces zones avec de l'eau chaude, un tampon à récurer imbibé de savon ou un nettoyant tel que Soft Scrub*. Rincez avec de l'eau propre et séchez.
- **NE NETTOYEZ PAS** le joint de la porte. Le matériau en fibre de verre du joint de la porte du four ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il se tord ou s'effiloche, remplacez-le.
- Essuyez les éventuelles salissures au fond du four.
- Assurez-vous que la protection de l'ampoule de l'éclairage du four est en place et que l'éclairage est éteint.
- Soyez vigilant lors de l'ouverture du four à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four peut encore être chaud.

FRANÇAIS

RÉGLAGE DU FOUR POUR LE NETTOYAGE

SELF CLEAN

❶ Appuyez sur la touche **SELF CLEAN** une fois pour un cycle de 3 heures, deux fois pour un cycle de 2 heures et trois fois pour un cycle de 4 heures. Un cycle d'auto-nettoyage de 3 heures est recommandé pour nettoyer de petites salissures. Un cycle d'AUTO-NETTOYAGE de 4 heures est recommandé pour les fours très sales.

START

❷ Appuyez sur la touche **START.**

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche le temps de nettoyage restant. Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température chute en dessous de celle de verrouillage et que l'icône **DOOR LOCKED** s'éteigne.

Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle de nettoyage.

❸ Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.

- Les mots **DOOR LOCKED** clignotent et les commandes du four vous signalent si vous avez réglé le cycle de nettoyage et oublié de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**.
  Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, indiquant que la température est inférieure à celle de verrouillage, ouvrez la porte.

UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes bien réglées pour que le cycle s'effectue correctement.

LANCEMENT DIFFÉRÉ DU NETTOYAGE

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure correcte.

SELF CLEAN

❶ Appuyez sur la touche **SELF CLEAN.** Sélectionnez la durée souhaitée du cycle de nettoyage en appuyant sur la touche **SELF CLEAN**.

START TIME

❷ Appuyez sur la touche **START TIME.** Entrez l'heure souhaitée de lancement de l'auto-nettoyage à l'aide des touches numériques.

START

❸ Appuyez sur la touche **START**. DELAY et CLEAN restent affichés.

La porte se verrouille automatiquement. L'écran affiche l'heure de démarrage. Le cycle d'auto-nettoyage démarrera automatiquement à l'heure définie. À ce moment, l'icône DELAY s'éteint. Il est impossible d'ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température chute en dessous de celle de verrouillage.

⚠ AVERTISSEMENT :

Pendant le cycle d'auto-nettoyage, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne pas laisser les petits enfants sans surveillance à proximité de l'appareil.

Le four s'éteint automatiquement à la fin du cycle de nettoyage.

- Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.
- Les mots **DOOR LOCKED** clignotent et les commandes du four vous signalent si vous avez réglé le cycle de nettoyage et oublié de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle de nettoyage, appuyez sur la touche **CLEAR OFF**. Lorsque l'icône **DOOR LOCKED** s'éteint, indiquant que la température est inférieure à celle de verrouillage, ouvrez la porte.

⚠ AVERTISSEMENT :

- **NE PAS GARNIR** les parois, les grilles, le fond ou toute autre partie de la cuisinière de papier aluminium. Sinon, vous risquez d'arrêter la distribution de la chaleur, d'obtenir de mauvais résultats de cuisson et de causer des dégâts permanents à l'intérieur du four (le papier aluminium fond sur la surface intérieure du four).
- Soyez vigilant lors de l'ouverture de la porte à la fin du cycle d'auto-nettoyage. Le four peut encore être TRÈS CHAUD.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs émanant de la cuisinière pendant le cycle d'auto-nettoyage. Placez les oiseaux dans une autre pièce bien ventilée.

APRÈS UN CYCLE DE NETTOYAGE

- Vous pouvez remarquer la présence de cendres blanches dans le four. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon humide après le refroidissement du four.
- S'il reste des taches blanches, retirez-les à l'aide d'un tampon à récurer imbibé de savon et rincez bien avec un mélange de vinaigre et d'eau.
- Ces dépôts sont généralement des résidus de sel qui ne peuvent être enlevés par le cycle d'auto-nettoyage.
- Si le four n'est pas propre après un cycle d'auto-nettoyage, répétez l'opération.
- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi et que la porte se soit déverrouillée.
- Lors du cycle d'auto-nettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du nettoyage, appuyez sur la touche **COOK TIME**.
- Si les grilles glissent avec peine, appliquez un peu d'huile végétale ou de cuisson sur une feuille d'essuie-tout et frottez les bords des grilles avec cette feuille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que le courant est coupé et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.

Si vous déplacez la cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute raison, assurez-vous que le dispositif anti-basculement est correctement enclenché lorsque vous la replacez.

Le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière et des blessures.

⚠ ATTENTION:

- **NE RETIREZ AUCUNE** pièce de la table de cuisson jusqu'à ce qu'elles aient complètement refroidi et qu'elles puissent être manipulées en toute sécurité.
- **NE FAITES PAS** fonctionner les brûleurs de surface sans que toutes les pièces et les grilles soient en place.

L'électrode de l'allumeur électrique est exposée en cas de retrait de la tête du brûleur. Lorsqu'un brûleur est réglé en position **LITE**, tous les brûleurs produisent des étincelles. N'essayez pas de démonter ou de nettoyer un brûleur alors qu'un autre brûleur est allumé. Il existe un risque d'électrocution.

FRANÇAIS

ASSEMBLAGES DES BRÛLEURS SCELLÉS

Éteignez toutes les commandes avant de retirer les pièces du brûleur. Les grilles, les couvercles et les têtes de brûleur peuvent être ôtées, ce qui facilite leur nettoyage.
Les électrodes ne sont pas amovibles.

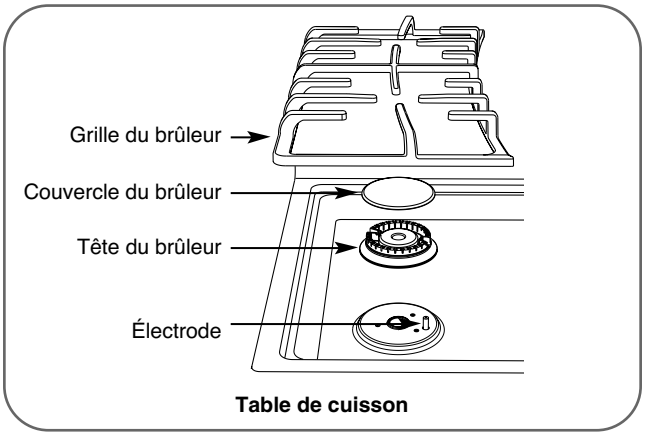
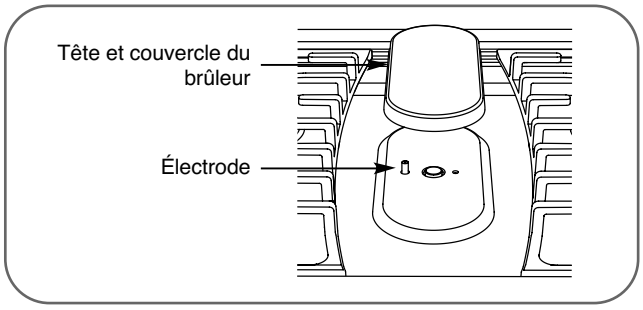


Table de cuisson

ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR OVALE

L'assemblage du brûleur ovale peut être ôté, ce qui facilite son nettoyage. L'électrode du brûleur n'est pas amovible.

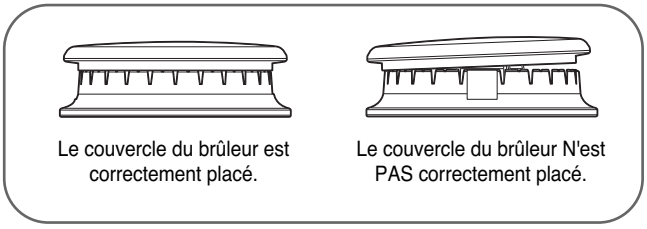


COUVERCLES ET TÊTES DES BRÛLEURS

• **NE NETTOYEZ PAS** le produit avec de l'eau de Javel.

COUVERCLES DES BRÛLEURS

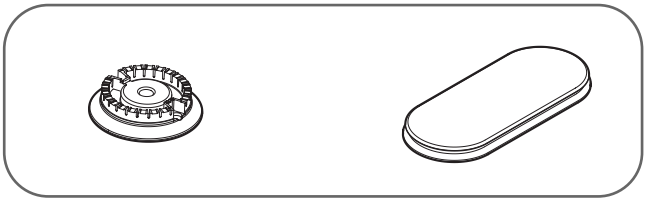
Ôtez-les lorsqu'ils ont refroidi. Lavez les couvercles des brûleurs dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Vous devez récurer avec un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules d'aliments brûlés.



Le couvercle du brûleur est correctement placé.

Le couvercle du brûleur N'est PAS correctement placé.

TÊTES DES BRÛLEURS ET ASSEMBLAGE DE TÊTE/COUVERCLE DU BRÛLEUR OVALE



Les têtes des brûleurs et l'assemblage de tête/couvercle du brûleur ovale sont amovibles. Ôtez-les simplement de la cuisinière pour les nettoyer. Les fentes des têtes des brûleurs doivent toujours être maintenues propres pour disposer d'une flamme régulière et libre. Des orifices ou des électrodes obstrués ou encrassés empêchent le brûleur de fonctionner correctement.
Toute projection à proximité de l'électrode doit être soigneusement nettoyée. Prenez garde à ne pas cogner une électrode avec un objet dur car cela pourrait l'endommager.

Vous pouvez nettoyer les couvercles ou les têtes des brûleurs systématiquement, en particulier après importants déversements ayant pu obstruer les ouvertures. Ôtez-les lorsqu'ils ont refroidi.

Pour retirer les aliments brûlés, faites tremper les têtes des brûleurs dans un mélange d'eau chaude et de détergent liquide doux pendant 20 à 30 minutes. En présence de taches plus résistantes, utilisez une brosse à dents.

REMARQUES :

• **N'UTILISEZ PAS** de l'aine d'acier ou des poudres à récurer pour nettoyer les brûleurs.

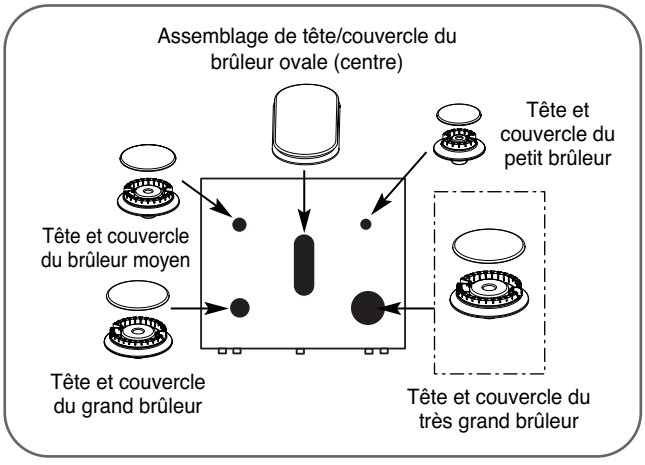
• Les brûleurs ne s'allumeront pas si le couvercle est ôté.

APRÈS LE NETTOYAGE

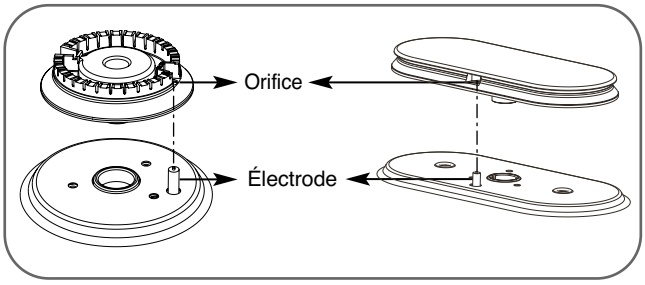
Avant de replacer les couvercles et les têtes des brûleurs, secouez-les pour retirer les restes d'eau et séchez-les bien.

REMISE EN PLACE

Remettez en place les têtes et les couvercles des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson, aux emplacements corrects, en fonction de leur taille.


Assemblage de tête/couvercle du brûleur ovale (centre)
Tête et couvercle du petit brûleur
Tête et couvercle du brûleur moyen
Tête et couvercle du grand brûleur
Tête et couvercle du très grand brûleur

Assurez-vous que l'orifice de la tête du brûleur est positionnée au-dessus de l'électrode.



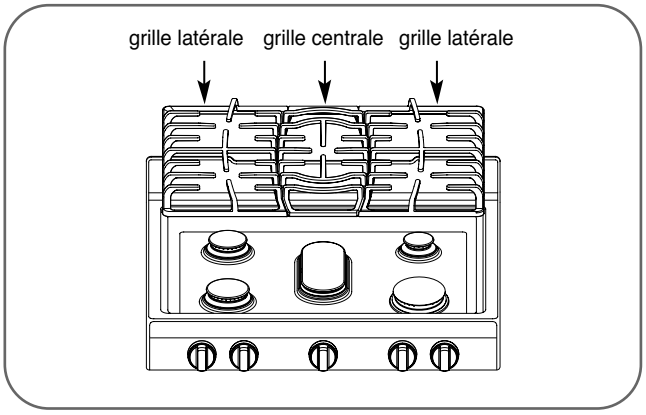
GRILLES DES BRÛLEURS

Votre cuisinière dispose de trois grilles.

Pour une stabilité maximale, ces grilles doivent être uniquement utilisées dans leur position correcte; deux grilles latérales peuvent être interverties de la gauche à la droite et de l'avant à l'arrière.

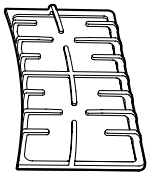
N'UTILISEZ PAS un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'écailler en absence d'ustensile pour absorber la chaleur.

Bien qu'elles soient solides, les grilles perdront progressivement leur brillance, même si vous les entretenez au mieux.



NETTOYAGE

Ôtez-les lorsqu'elles ont refroidi. Les grilles doivent être nettoyées régulièrement et, bien entendu, après les déversements. Lavez-les dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Lorsque vous les remettez en place, assurez-vous qu'elles sont bien positionnées au-dessus des brûleurs. Remettez-les en place pour former des arcs continus avec les cannelures centrales des trois grilles. Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.



L'aspect peut varier.
Les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE NETTOYEZ PAS les grilles dans un four à auto-nettoyage.

SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON

Pour éviter d'endommager la surface en émail vitrifié de la table de cuisson et qu'elle ternisse, nettoyez les salissures immédiatement. Les aliments très acides (tomates, la choucroute, les jus de fruits, etc.) ou les aliments très sucrés peuvent ternir cette surface s'ils y sont laissés. Lorsque la surface a refroidi, lavez et rincez.

En présence d'autres salissures comme la graisse, etc., lavez avec de l'eau savonneuse une fois que la surface a refroidi. Puis, rincez et essuyez avec un chiffon sec.

REMARQUE : NE SOULEVEZ PAS la table de cuisson. Cela pourrait endommager la cuisinière et entraîner son mauvais fonctionnement.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'UTILISEZ PAS de tampons de l'aine d'acier; ils rayeront de rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude et savonneuse ou un nettoyant ou produit de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface en direction du grain. Suivez les instructions de nettoyage de la surface en acier inoxydable.

Pour vous renseigner sur l'achat du nettoyant ou produit de polissage pour acier inoxydable, ou pour trouver l'emplacement d'un revendeur à proximité de votre domicile, appelez notre numéro sans frais de service après-vente :

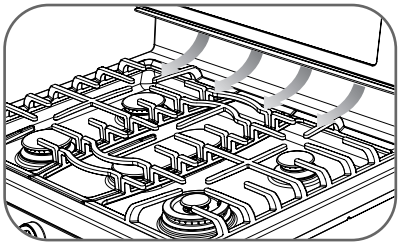
1-888-542-2623

ou visitez notre site Internet à l'adresse suivante : **ca.lgservice.com**

ÉVENTS DU FOUR

NE BOUCHEZ JAMAIS les évents (bouches d'aération) de la cuisinière. Elles permettent l'entrée et la sortie d'air nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à la combustion correcte.

Les bouches d'aération se situent à l'arrière de la table de cuisson, au niveau des parties supérieure et inférieure de la porte du four et au niveau de la partie inférieure de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plats.



PANNEAU DE COMMANDE

Nettoyez les éclaboussures à l'aide d'un chiffon humide.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres.

Retirez les grosses salissures à l'aide d'eau chaude savonneuse.

N'utilisez pas d'abrasifs.

REMARQUE : Pour éviter d'activer le panneau de commande au cours du nettoyage, débranchez la cuisinière.

PANNEAU AVANT ET BOUTONS

IL est recommandé d'essuyer le panneau avantz après toute utilisation du four. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ou rincer. Pour le nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre. Pour le rinçage, utilisez de l'eau claire. Essuyez avec un chiffon doux.

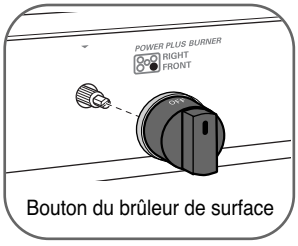
N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, des tampons à récurer en plastique ou des nettoyants pour four sur le panneau avant : ils pourraient endommager les finitions.

N'ESSAYEZ PAS de plier les boutons en les tirant ou en pendant une serviette ou d'autres charges similaires. Cela pourrait endommager la tige de soupape de gaz.

Les boutons peuvent être retirés pour un nettoyage plus facile.

Assurez-vous que les boutons sont en position d'**arrêt** et tirez-les vers vous pour le nettoyage.

Pour remettre les boutons en place, assurez-vous que la position d'**arrêt** est centrée au niveau du haut et faites glisser le bouton directement sur la tige.



Bouton du brûleur de surface

PORTE DU FOUR

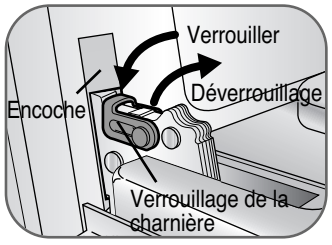
La porte du four est amovible, mais elle est lourde. Il se peut que vous ayez besoin d'aide lors du retrait et de la remise en place de la porte.

⚠ ATTENTION :
- **Soyez vigilant lorsque que vous retirez et soulevez la porte.**
- **NE SOULEVEZ PAS la porte par la poignée.**
  - La porte est très lourde.

RETRAIT DE LA PORTE

Étape 1

Ouvrez complètement la porte.



Étape 2

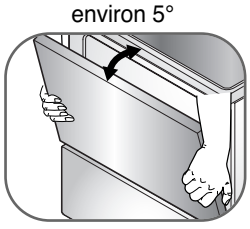
Abaissez les verrous des charnières vers le cadre de la porte en position déverrouillée.

Étape 3

Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

Étape 4

Fermez la porte en position de retrait, c'est-à-dire à un angle d'environ 5 degrés.



Étape 5

Levez la porte et sortez-la jusqu'à ce que la charnière sorte de la fente.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DE LA PORTE

- **NE LAISSEZ PAS** trop d'eau entrer dans les orifices ou les fentes de la porte.
- La zone située à l'intérieur du joint à l'avant de la cavité étant nettoyée au cours du cycle d'auto-nettoyage, il n'est pas nécessaire que vous la laviez à la main.
- La zone située à l'extérieur du joint peut être nettoyée à l'aide d'un tampon à récurer en plastique imbibé de savon.

REMISE EN PLACE DE LA PORTE

Étape 1

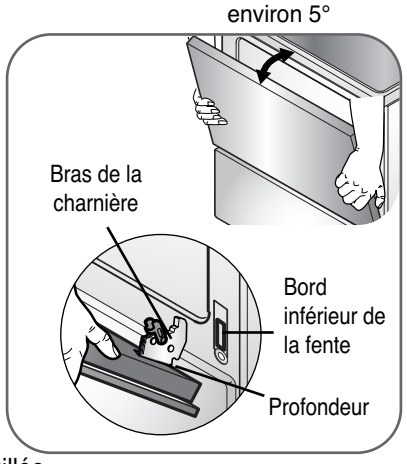
Agrippez fermement les deux côtés de la porte par le haut.

Étape 2

En tenant la porte au même angle que dans la position de retrait, placez l'échancrure de la charnière dans la fente prévue à cet effet. L'échancrure de la charnière doit être complètement insérée dans la fente.

Étape 3

Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, l'échancrure n'est pas correctement insérée dans la fente.

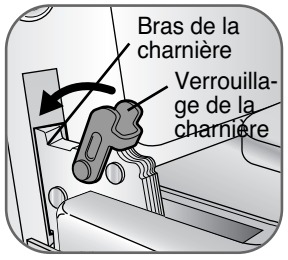


Étape 4

Levez les verrous des charnières le long du cadre de la cavité du four en position verrouillée.

Étape 5

Fermez la porte du four.



NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE

- Utilisez du savon et de l'eau pour nettoyer minutieusement le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour vitres pour nettoyer la vitre de l'extérieur de la porte.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauces tomate et des ustensiles contenant des acides peuvent entraîner une décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque la surface a refroidi, nettoyez et rincez.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants pour four, de poudres de nettoyage ou des nettoyants abrasifs sur l'extérieur de la porte.

FOND DU FOUR

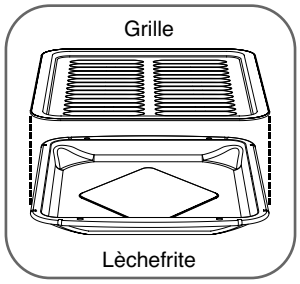
Le fond du four présente des finitions en émail vitrifié. Pour faciliter le nettoyage, protégez le fond du four des éclaboussures en plaçant une tôle sur la grille au-dessous de celle que vous utilisez. Cela est particulièrement important lorsque vous cuisez une tarte aux fruits ou d'autres aliments acides. Les garnitures chaudes de fruits ou les autres aliments fortement acides (comme les tomates, la choucroute et les sauces à base de vinaigre ou de jus de citron) peuvent provoquer des trous et endommager la surface en émail vitrifié. Ils doivent être essuyés immédiatement.

N'UTILISEZ PAS de papier aluminium sur le fond de la cuisinière. Cela peut endommager la cavité du four. Cela peut également bloquer la circulation de l'air du brûleur, ce qui gêne la distribution de chaleur.

Pour nettoyer les salissures, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer. Rincez bien pour retirer tout le savon avant l'auto-nettoyage.

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Une fois la cuisson terminée, sortez la lèchefrite du four. Retirez la grille de la lèchefrite. Versez soigneusement la graisse de la lèchefrite dans un récipient adapté. Nettoyez et rincez la lèchefrite et la grille avec de l'eau chaude savonneuse ou un tampon à récurer en plastique.



Si des aliments ont été brûlés sur la lèchefrite ou la grille, vaporisez du détergent dessus et laisser agir. Pour nettoyer utilisez du papier de ménage ou un chiffon de lavage avec l'eau chaude.

REMARQUES :

- La lèchefrite et la grille peuvent être nettoyées avec un nettoyant pour four commercial.
- Elle sont lavables au lave-vaisselle.
- **NE RANGEZ PAS** une lèchefrite et une grille sales dans la cuisinière.
- **NE NETTOYEZ PAS** la lèchefrite ou la grille dans un four à auto-nettoyage.

GRILLES DU FOUR

Votre four est équipé de grilles en nickel, retirez-les avant le début du cycle d'auto-nettoyage.

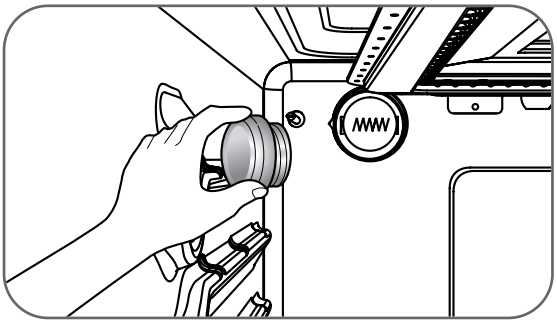
Pour nettoyer les grilles en nickel, utilisez un nettoyant abrasif. Après le nettoyage, rincez les grilles à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon propre. S'il est plus difficile de faire glisser les grilles, frottez les bords ou les supports des grilles avec de l'huile végétale.

REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE DU FOUR

L'ampoule du four est une ampoule standard de 40 watts. Elle s'allume lorsque la porte du four est ouverte. Lorsque la porte est fermée, appuyez sur ÉCLAIRAGE DU FOUR pour l'allumer ou l'éteindre. L'éclairage ne fonctionne pas pendant le cycle d'auto-nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT :

- **Avant de remplacer l'ampoule de l'éclairage du four, COUPEZ l'alimentation électrique de la cuisinière au fusible principal ou depuis le tableau à disjoncteurs.**
  - Sinon, il existe un risque de blessure grave, de danger de mort ou d'électrocution.
- **Vérifiez que le four et l'ampoule ont complètement refroidi.**



REMPLACEMENT

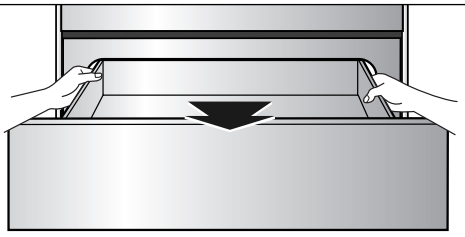
• Vérifiez que le four et l'ampoule ont refroidi.

1. Débranchez la cuisinière ou coupez le courant.
2. Tournez la protection en verre de l'ampoule à l'arrière du four dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la retirer.
3. Tournez l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer de la douille.
4. Remettez l'ampoule et la protection en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Rebranchez la cuisinière ou remettez le courant.

RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU TIROIR DE RANGEMENT

Pour retirer le tiroir de rangement :

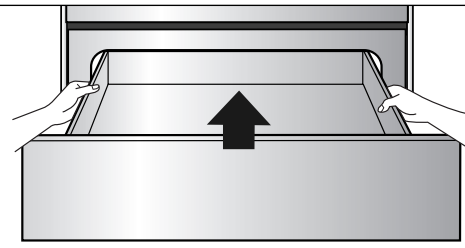
1. **ATTENTION** - Coupez le courant avant de retirer le tiroir de rangement.
2. Tirez le tiroir vers vous jusqu'à ce qu'il bloque.
3. Levez l'avant du tiroir jusqu'à ce que les butoirs sortent des guides.
4. Retirez le tiroir.



Tirez le tiroir

⚠ AVERTISSEMENT

- **COUPEZ LE COURANT avant de retirer le tiroir chauffe-plats.**
  - Sinon, il existe un risque de blessure grave, d'électrocution ou de décès.



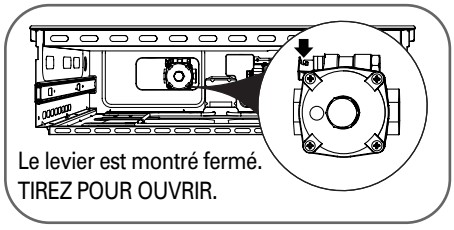
Levez l'avant

Pour remplacer le tiroir de rangement:

1. Placez les rails du tiroir sur les guides.
2. Poussez le tiroir vers le fond jusqu'à ce qu'il bloque.
3. Levez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce que les butoirs sortent des guides.
4. Abaissez l'avant du tiroir et poussez jusqu'à ce

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

Avant d'appeler un dépanneur, consultez les pages suivantes. Cela peut vous faire gagner du temps et de l'argent. Vous y trouverez la liste des incidents fréquents qui ne sont pas le résultat d'un défaut de fabrication ou de matériau.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs du dessus ne s'allument pas ou ne produisent pas une flamme régulière.	• La fiche de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise électrique.	• Vérifiez que la fiche est branchée sur une prise qui fonctionne et qui est bien mise à la terre.
	• Les fentes situées sur le côté des brûleurs peuvent être obstruées.	• Retirez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez s'il y a des aliments brûlés ou de la graisse dans la zone des électrodes. Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE
	• Mauvais assemblage des brûleurs.	• Assurez-vous que les pièces des brûleurs sont bien installées. Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE
Les flammes sont très grandes ou jaunes	• Mauvais rapport air/gaz.	• Si la cuisinière fonctionne au gaz PL, contactez l'installateur ou la personne ayant réalisé la conversion.
Les brûleurs s'allument mais pas le four	• La soupape d'arrêt de gaz du four a pu être accidentellement déplacée au cours du nettoyage ou du déplacement.	• Pour vérifier le fonctionnement de la soupape d'arrêt de gaz du four, retirez le tiroir chauffe-plats (Consultez la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE) et recherchez le levier de sectionnement du gaz à l'arrière de la cuisinière.  Le levier est montré fermé. TIREZ POUR OUVRIR.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas correctement	• Commandes du four mal réglées.	• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.
	• La position de la grille est incorrecte.	• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.
	• Utilisation de récipients inadaptés ou de taille inadaptée.	• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.
	• Le thermostat du four doit être réglé.	• Consultez la section RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU FOUR
	• L'horloge n'est pas réglée correctement.	• Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR
	• Du papier aluminium a été utilisé de manière incorrecte dans le four.	• Consultez la ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CUISINIÈRE

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne grillent pas bien dans le four.	• Les commandes du four sont mal réglées	• Assurez-vous d'appuyer sur **BROIL HI/LO.**
	• La porte du four n'est pas fermée.	• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.
	• La grille n'est pas à la bonne position.	• Consultez la section GUIDE D'UTILISATION DU GRIL.
	• On fait cuire les aliments dans un plat chaud.	• Utilisez le lèchefrite et la grille fournis avec la cuisinière. Assurez-vous qu'ils ont refroidi.
	• L'ustensile de cuisine ne convient pas à l'utilisation du gril.	• Utilisez le lèchefrite et la grille fournis avec la cuisinière.
	• La feuille d'aluminium utilisée sur le lèchefrite et la grille n'est pas bien ajustée et fendue tel que recommandé.	• Consultez la section UTILISATION DU FOUR.
La température du four est trop ou pas assez élevée	• Le thermostat du four doit être ajusté.	• Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR.
L'horloge et le minuteur ne fonctionnent pas	• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
	• Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché.	• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	• Les commandes du four ne sont pas bien réglées.	• Consultez la section UTILISATION DE L'HORLOGE ET DU MINUTEUR.
La lampe du four ne fonctionne pas	• L'ampoule est dévissée ou défectueuse.	• Resserrez ou remplacez l'ampoule.
	• La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant.	• Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
L'auto-nettoyage du four ne fonctionne pas	• La température du four est trop élevée pour régler l'auto-nettoyage.	• Laissez la cuisinière refroidir à la température de la pièce et réglez les commandes de nouveau.
	• Les commandes du four ne sont pas bien réglées	• Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE.
Son de grésillement, d'éclatement	• Il s'agit du son du métal qui chauffe ou se refroidit lors de la cuisson ou de l'auto-nettoyage.	• Cela est normal.
Fumée excessive durant un cycle d'auto nettoyage.	• Saletés excessives.	• Appuyez sur **CLEAR OFF.** Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez que le témoin **LOCKED DOOR** s'éteigne. Essuyez la saleté excédentaire et refaites l'auto-nettoyage.

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

Problème	Causes possibles	Solutions
Le gril ou la pyrolyse ne fonctionne pas.	• Le four est trop chaud.	• Laisser le four refroidir en dessous de la température de verrouillage. • Ceci peut prendre jusqu'à une heure une fois le cycle achevé.
Le four n'est pas propre après un cycle de nettoyage	• Commandes du four mal réglées. • Le four est très sale.	• Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR. • Nettoyer les salissures importantes avant de lancer le cycle d'auto-nettoyage. En cas de four très sale, il peut être est nécessaire de renouveler l'auto-nettoyage ou de prolonger le cycle.
« CLOSE DOOR TO CONTINUE BROILING » ou « DOOR OPENED » s'affiche à l'écran	• Le gril ou le cycle d'auto-nettoyage a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée.	• Fermez la porte du four.
L'icône « DOOR LOCKED » s'allume lorsque vous souhaitez cuire	• La porte du four est verrouillée parce que la température à l'intérieur du four n'a pas baissé au-dessous de la température de verrouillage.	• Appuyez sur la touche **CLEAR OFF.** Laissez le four refroidir.
« F-et un nombre ou une lettre » clignote à l'écran	• Vous voyez « F3 ». • Vous voyez « F11 ». • En cas de répétition du code de fonctionnement.	• Appuyez sur la touche **CLEAR OFF.** Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche. • Vérifiez la soupape d'arrêt du gaz au niveau du four ou de l'alimentation principale (reportez-vous à la section « Les brûleurs s'allument mais pas le four »). • Débranchez la cuisinière pendant 5 minutes, puis rebranchez-la. En cas de répétition du code d'erreur, appelez un dépanneur.
Les grilles du four glissent difficilement	• Les grilles en nickel (le cas échéant) ont été nettoyées lors d'un cycle d'auto-nettoyage.	• Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur une feuille d'essuie-tout et essuyer les bords des grilles. N'utilisez pas sprays lubrifiants.
Coupure de courant, l'horloge clignote	• Coupure de courant ou surtension.	• Réglez l'horloge à nouveau. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le régler à nouveau en appuyant sur la touche **CLEAR OFF**, ainsi que l'horloge et toutes les fonctions de cuisson.
Odeur de brûlé ou de gras émanant de l'évent	• C'est un phénomène normal dans un four neuf qui s'atténuera avec le temps.	• Pour accélérer le processus, lancer un cycle d'auto-nettoyage d'au moins 3 heures. Consultez la section UTILISATION DE L'AUTO-NETTOYAGE DU FOUR.
Odeur forte	• Une odeur provenant de l'isolation située autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four.	• Cela est temporaire.

AVANT D'APPELER UN DÉPANNEUR

Problème	Causes possibles	Solutions
Le tiroir chauffe-plats ne glisse plus facilement ou traîne	• Le tiroir chauffe-plats n'est pas aligné. • Le tiroir chauffe-plats est trop chargé ou la charge n'est pas équilibrée.	• Ouvrez complètement le trois chauffe-plats et poussez-le complètement. Consultez la section Entretien et nettoyage de la cuisinière. • Réduisez le poids. Répartissez le contenu du tiroir chauffe-plats.
Le tiroir chauffe-plats ne fonctionne pas	• Un fusible peut avoir fondu ou le disjoncteur peut avoir sauté. • Le four est en cours d'auto-nettoyage. • Les commandes sont mal réglées.	• Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur. • Attendez la fin du cycle d'auto-nettoyage et le refroidissement du four. • Consultez la section *Utilisation du tiroir chauffe-plats électrique.*
Présence d'une condensation excessive dans le tiroir chauffe-plats	• Présence de liquide dans le tiroir chauffe-plats. • Aliments non couverts. • Le réglage de la température est trop élevé.	• Retirez le liquide. • Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier aluminium. • Réduisez la température.
Les aliments sèchent dans le tiroir chauffe-plats	• De l'humidité s'échappe. • Le tiroir chauffe-plats n'est pas complètement fermé.	• Couvrez les aliments avec un couvercle ou du papier aluminium. • Poussez le tiroir chauffe-plats jusqu'à l'engagement du loquet.

LG ELECTRONICS CANADA, INC.
GARANTIE LIMITÉE DU FOUR GAZ LG – Canada

GARANTIE: Si votre four Gaz LG (le «**produit**») s'avère défectueux en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après, LG Canada réparera ou remplacera à sa discrétion le produit sur réception de la preuve d'achat originale fournie par le détaillant. Cette garantie n'est offerte qu'à l'acheteur original du produit chez un détaillant et ne s'applique qu'à un produit distribué au Canada par LG Canada ou par un distributeur canadien autorisé. La garantie ne s'applique qu'aux produits situés et utilisés au Canada.

PÉRIODE DE GARANTIE : (Remarque : Si la date d'achat originale ne peut être vérifiée, la garantie débutera soixante (60) jours suivant la date de fabrication.)
Four Gaz
Un (1) an à compter de la date d'achat initiale
Pièces et main-d'œuvre (pièces internes fonctionnelles seulement)

- Les produits et pièces de remplacement sont garantis pour la portion restante de la période de garantie originale ou quatre-vingt-dix (90) jours, selon la période la plus longue.
- Les produits et pièces de remplacement peuvent être neufs ou remanufacturés.
- Le centre de service autorisé LG garantit les réparations pendant trente (30) jours.

LA RESPONSABILITÉ DE LG CANADA SE LIMITE À LA GARANTIE CI-DESSUS. SAUF TEL QU'IL EST EXPLICITEMENT INDIQUÉ CI-DESSUS, LG CANADA NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE ET REJETTE TOUTES LES AUTRES GARANTIES ET CONDITIONS EXPLICITES OU IMPLICITES À L'ÉGARD DU PRODUIT, CE QUI INCLUT, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE ET CONDITION IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER ET AUCUNE DÉCLARATION NE LIERA LG CANADA. LG CANADA N'AUTORISE PERSONNE À CRÉER NI À ASSUMER AUCUNE AUTRE PROVISION POUR GARANTIES EN RELATION AVEC CE PRODUIT. SI UNE GARANTIE OU CONDITION IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG CANADA, LE FABRICANT ET LE DISTRIBUTEUR NE POURRONT ÊTRE TENUS RESPONSABLES D'AUCUN DOMMAGE ACCESSOIRE, CONSÉCUTIF, SPÉCIAL, DIRECT OU INDIRECT, D'AUCUNE PERTE D'ACHALANDAGE OU DE PROFITS, D'AUCUN DOMMAGE PUNITIF, EXEMPLAIRE OU AUTRE, DIRECTEMENT OU INDIRECTEMENT ATTRIBUABLE À TOUTE VIOLATION CONTRACTUELLE, FONDAMENTALE OU AUTRE, OU À UNE ACTION, UNE OMISSION, UN DÉLIT OU TOUTE AUTRE CHOSE.

La présente garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pourriez disposer d'autres droits, suivant les lois provinciales applicables. Toute clause de la présente garantie qui invalide ou modifie une condition ou garantie implicite aux termes d'une loi provinciale est dissociable si elle entre en conflit avec la loi provinciale, et ce, sans affecter les autres clauses de la garantie.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE COUVRE PAS CE QUI SUIT :

1. Un appel de service pour livrer, ramasser ou installer le produit; renseigner un client sur le fonctionnement du produit; réparer ou remplacer des fusibles ou rectifier le câblage; ou corriger une réparation ou installation non autorisée.
2. La défaillance du produit durant une panne ou interruption de courant ou en raison d'un service électrique inadéquat.
3. Des dommages occasionnés par la fuite ou le bris de conduites d'eau, le gel de conduites d'eau, des tuyaux de drainage restreints, une alimentation en eau inadéquate ou interrompue ou une alimentation en air inadéquate.
4. Des dommages attribuables à l'utilisation du produit dans une atmosphère corrosive ou contraire aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
5. Des dommages au produit causés par un accident, des animaux nuisibles ou des vermines, la foudre, le vent, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
6. Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou à une installation, une réparation ou un entretien inapproprié du produit. Les réparations inappropriées incluent l'utilisation de pièces ni approuvées ni recommandées par LG Canada.
7. La détérioration ou la défaillance du produit causée par une modification ou un changement non autorisé ou une utilisation autre que celle prévue, ou résultant d'une fuite d'eau occasionnée par une mauvaise installation.
8. La détérioration ou la défaillance du produit causée par un courant ou un voltage électrique incorrect, une utilisation commerciale ou industrielle, ou l'utilisation d'accessoires, d'éléments ou de produits nettoyants non approuvés par LG Canada.
9. Les dommages causés par le transport et la manipulation, notamment les égratignures, les bosses, les écaillures et/ou tout autre dommage à la finition du produit, à moins que ces dommages ne soient attribuables à des défauts de matériaux ou de fabrication et qu'ils ne soient signalés dans un délai d'une (1) semaine de la livraison.
10. Des dommages ou des pièces manquantes à tout produit exposé, déballé, soldé ou remis à neuf.
11. Des produits dont le numéro de série original a été retiré, modifié ou ne peut être facilement déterminé. Le modèle et le numéro de série, ainsi que le reçu de vente original du détaillant, sont requis pour valider la garantie.
12. L'augmentation des coûts et de la consommation des services publics.
13. Le remplacement des ampoules électriques, des filtres et de toute pièce non durable.
14. Les réparations requises si le produit ne sert pas à une utilisation domestique normale et habituelle (y compris, sans toutefois s'y limiter, une utilisation commerciale, dans un bureau ou un centre récréatif) ou est utilisé contrairement aux instructions spécifiées dans le manuel d'utilisation du produit.
15. Les coûts associés à l'enlèvement du produit de votre résidence aux fins de réparation.
16. L'enlèvement et la réinstallation du produit, s'il est installé à un endroit inaccessible ou contrairement aux instructions d'installation publiées, y compris dans le manuel d'utilisation et le manuel d'installation du produit.
17. Les accessoires du produit, tels que les balconnets, les tiroirs, les poignées, les tablettes, etc. Sont également exclues les pièces non incluses initialement avec le produit.

Tous les coûts associés aux circonstances exclues ci-dessus seront assumés par le consommateur.

Pour obtenir tous les détails sur la garantie et accéder au service à la clientèle, téléphonez-nous ou visitez notre site Web :

Composez le 1-888-542-2623 (24 h sur 24, 365 jours par année) et sélectionnez l'option de menu appropriée, ou visitez notre site Web au http://www.lg.ca

Écrivez vos renseignements de garantie ci-dessous :

Renseignements sur l'enregistrement du produit :

Modèle:

Numéro de série :

Date d'achat :

FRANÇAIS

Memo